



LE CENTRE HOSPITALIER DE MÂCON

(Établissement support du GHT de la Bourgogne Méridionale, situé au sud du département de SAONE ET LOIRE, autoroutes A6, A40, Gare TGV 1 h 40 de Paris et de Marseille – 1 h de Genève, 70 kms de Lyon, cadre de vie apprécié)

**Établissement hospitalier dynamique et en pleine expansion,
1014 lits, offre de soins diversifiée**

RECRUTE

UN CUISINIER

Mission principale :

Réaliser les préparations alimentaires, le conditionnement, le stockage, la distribution en respectant la réglementation en hygiène alimentaire, les modes opératoires et les quantités commandées.

Réalise les opérations d'entretien des locaux et du matériel. Participe à la laverie

Description des activités :

- Participe à la réception des marchandises et à leur rangement en tenant compte de la gestion des stocks
- Réalise les traitements préliminaires des produits (lavage, déboîtage... etc.)
- Élabore des préparations culinaires chaudes et froides en fonction des fiches techniques et des prévisionnels de fabrication,
- Contrôle la qualité des plats (cuisson, assaisonnement, présentation, grammage)
- Conditionne les différentes préparations.
- Assure le refroidissement rapide en tenant des impératifs réglementaires
- Assure la traçabilité des produits et productions réalisées
- Réalise les plats témoins
- Signale et isole et les productions non conformes
- Rédige et fait évoluer les fiches techniques.
- utilise différents matériels avec technologie pour la production
- Entretien les locaux et matériels conformément aux modes opératoires définis (protocole de nettoyage) et assure la traçabilité des nettoyages
- Participe à la confection des plateaux repas des patients
- Participe à l'étape de préparation des expéditions des repas pour les sites extérieurs
- Participe à l'activité laverie
- Applique la méthode HACCP et les contrôles afférents tout au long du processus.

Compétences requises :

- Élaborer des plats : Cuisine des préparations culinaires chaudes et froides en fonction des fiches techniques et des prévisionnels de fabrication,
- Choisir et utiliser des matériels, des outils de travail ou / et de contrôle, afférents à son métier : Utilise les fours, sauteuses, pasto-cuiseur, la doseuse, des balances, les thermomètres. Programme des cuissons à basse température en four et sauteuse.
- Créer des recettes, des préparations culinaires : Propose des plats pour des menus festifs, des journées à thème à destination des résidents, patients et pour la cafétéria du personnel. Suggère des réactualisations pour les fiches techniques déjà existantes si nécessaire.
- Analyser et optimiser les stocks de produits, matériaux, équipements, outillages, dans son domaine de compétence : Réalise des inventaires, signale les pannes et les matériels défectueux. Fait des propositions pertinentes d'achat de matériels
- Rédiger des informations relatives à son domaine d'intervention pour assurer un suivi et une traçabilité : Renseigne des fiches techniques pour la création de nouvelles recettes. Renseigne les fiches de traçabilité existantes pour les produits transformés sur place et pour les températures des chambres froides.
- Travailler en équipe pluridisciplinaire / en réseau : Échange avec ses collègues cuisiniers sur les bonnes pratiques. Participe aux réunions de secteur et différents groupes de travail dans son domaine.
- Utiliser les logiciels métier : Utilise Excel pour les fiches techniques.
- Accompagner une personne dans la réalisation de ses activités quotidiennes : Se répartit judicieusement la charge de travail avec son coéquipier. Prend en charge les nouveaux arrivants.
- Adapter son comportement, sa pratique professionnelle à des situations critiques / particulières, dans son domaine de compétence : Se réfère à la méthode HACCP pour la prise décision lors de situations non conformes. Rend compte à sa hiérarchie.

Savoir-faire :

- Choisir un mode de fabrication (cuisson, mélange d'ingrédients)
- Apprécier un niveau de cuisson
- Discerner des saveurs et des arômes
- Valoriser une préparation culinaire

- Travailler en équipe
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité
- Adapter les techniques culinaires aux préparations diététiques
- Utiliser les équipements mécanisés ou automatisés de cuisine
- Évaluer la conformité des produits et préparations
- Proposer des plats ou des présentations culinaires nouvelles

Exigences du poste :

Diplôme : **CAP/BEP Cuisine et / ou traiteur ou un diplôme en restauration exigé**

Une expérience en cuisine collective et/ou en cuisine traditionnelle serait un plus.

Connaissance de la méthode HACCP et de liaison chaude et froide.

Base de travail : 37h30 heures / semaine avec 25 jours de congés annuels + 15 jours de RTT pour une année complète travaillée

Horaires : 6h00-13h35 ou 8h00-15h30

Travail le week-end par roulement (environ 1 week-end par mois travaillé) et postage les jours fériés

Repas en avantage en nature

Modalités de recrutement :

CDD renouvelable avec perspective de CDI sous réserve d'évaluations positives.

Pour tout renseignement sur le poste, contacter M. Hervé BAUDIN – Responsable du service restauration au 03.85.27.50.25

Pour postuler, adressez votre candidature (CV + lettre de motivation) :

- Par via l'offre publiée sur le site internet www.ch-macon.fr - bouton « soumettre ma candidature »
- Soit par mail : recrutement@ch-macon.fr
- Soit par courrier postal à l'adresser suivante :

Centre Hospitalier de Mâcon - Direction des Ressources Humaines
350 Boulevard Louis Escande - 71018 MACON CEDEX